

Rinder-Steak mit Parmesan-Kruste, Spätzle, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Rindersteak:

2 Rindersteaks à 200g	1 Zweig Thymian	50 g Rucola
1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan	2 EL Balsamicoessig
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für den Tomatensalat:

300 g Kirschtomaten	3 Zweige Rosmarin	40 g Parmesan
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	100 ml Milch
10 g Butter, geschmolzene	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

glatte Petersilie

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Butter für die Spätzle in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, die Milch, das Salz und die geschmolzene Butter hinein geben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren und mit etwas Muskatnuss abschmecken. Den Spätzleteig durch die Spätzlepresse ins kochende Salzwasser pressen und kochen, bis sie oben schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Thymian und den Rucola waschen. Den Rucola trockenschleudern und die Stiele kürzen. Den Parmesan in dünne Späne hobeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rindersteaks darin scharf anbraten, anschließend salzen und pfeffern. Den Thymian und den Knoblauch hinzugeben und die Steaks bei mittlerer Hitze zartrosa braten. Den Rucola und den Parmesan auf den Steaks verteilen. Die Steaks auf den Backofenrost geben und mit der Grillfunktion gratinieren, bis der Käse zerläuft. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Rosmarin waschen, trocknen und fein hacken. Beides in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit einem Schuss Olivenöl verfeinern. Zuletzt Parmesan über den Salat reiben und alles vermischen. Das Rindersteak mit Parmesankruste und den Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gunnar Pormann am 13. August 2014